

## 令和8年度第1回かながわ食の安全・安心基礎講座 質疑応答

### 【質問】

ボランティアとして高齢者の昼食会で肉団子やハンバーグを提供することがある。自分は毎月検便しておらず、どんな菌を持っているのか分からないので、加熱時の中心温度は何度にしたらよいか。また、豚肉にいる寄生虫は何度だったら死滅できるのかを教えてください。

### 【回答】

・肉団子やハンバーグは切り刻んだ肉のため、中心部を含めて細菌による汚染を受けている可能性がある。そのため、中心部までしっかり加熱する必要がある。

・加熱の目安は、国が指針として中心部を75度で1分間以上としている。しかし、様々な病原体がいるので、加熱のみでリスクをゼロにすることはできない。一定のリスクは常にあるという意識を持ち、調理時の衛生管理を徹底するとともに、料理担当者の手洗いや健康管理等を複合的に組み合わせ、リスクを下げていくことが重要である。

### 【質問】

昔、鶏肉は洗ってから調理しようと言われたが、カンピロバクターによる食中毒についてのリーフレットでは、洗った時の飛び散りが食中毒の原因とある。鶏肉を洗わない方がよいか。あるいは、鶏肉を洗う時は周りの食材に注意すればよいか。

### 【回答】

洗わないことが重要ではなく、洗った時の飛び散りが問題である。洗う時は飛び散らないようにし、周りの食材を汚染しないように留意いただきたい。特にサラダを扱う時は注意し、周辺の汚染に気を付けていただきたい。

以上